

Chutney de tomates vertes

Ingrédients :

- 600 g de tomates vertes
- 2 pommes
- 1 oignon rouge
- 250 g de sucre roux de canne
- 20 cl de vinaigre de cidre /
- 1/2 cuillère à café de 4 épices
- 1 cm de gingembre



Préparation :

1 – Pelez et épépinez les tomates et la pomme. Coupez le tout en dés. Pelez et émincez l'oignon. Pelez et hachez le gingembre.

2 – Placez le tout dans une grande casserole. Ajoutez les épices, le vinaigre et le sucre. Mélangez le tout et laissez mariner 30 minutes.

3 – Placez la casserole sur le feu. Portez à ébullition puis baissez le feu et faites cuire 1 heure minimum. Le chutney doit avoir une consistance de confiture.

4 – Versez encore très chaud dans des pots à confiture bien propres et secs. Fermez en vissant fermement les couvercles puis retournez les pots sur un linge. Laissez refroidir avant de mettre en réserve.

Vous pouvez également déguster le chutney dès qu'il est refroidi !